Etablissement : collège de PONS **Elève : [redacted]**
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : entretien du linge

EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	Niveau d'acquisition des compétences		
	1	2	3
Objectif de formation : maîtriser la technique du repassage du linge plat Compétence(s) : repasser le linge plat (torchons, lavettes) Support(s) : le linge plat utilisé en production culinaire, la centrale vapeur Contexte : seul Exigences : 1. Rappeler la mise en œuvre du poste de travail	X		
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : organiser le stock des tenues professionnelles Compétence(s) : réceptionner, trier, plier puis ranger par catégorie et par taille les tenues professionnelles utilisées en atelier HAS Support(s) : les tenues fournies par le collège, les armoires (tenues, chaussures) Contexte : en groupe, puis à tour de rôle Exigences : 1. Nommer les tenues professionnelles par utilisation, repérer la taille	X		
Objectif de formation : utiliser la sécheuse repasseuse Compétence(s) : repasser les tabliers à la sécheuse repasseuse Support(s) : les tabliers d'entretien des locaux, la sécheuse repasseuse Contexte : seul Exigences : 1. Rappeler la mise en œuvre du poste de travail 2. Expliquer les consignes de sécurité		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : préparer des ourlets à la main Compétence(s) : effectuer des travaux de réfection courant du linge Support(s) : la fiche technique de l'ourlet rentré piqué plat, le matériel de couture, le set de table Contexte : seul, selon consigne du professeur Exigences : 1. Repérer le travail à réaliser sur la fiche technique, rassembler le matériel nécessaire 2. Définir les travaux à réaliser : surfilage, ourlage ; respecter les symboles et les schémas de la fiche technique 3. Préparer les ourlets conformément à la fiche technique en vue du piquage machine : à la main et marquage au fer à repasser			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser des ourlets à la machine à coudre Compétence(s) : effectuer des travaux de réfection courant du linge Support(s) : machine à coudre, matériel de couture, set de table (ourlets préparés à la main) Contexte : seul, selon consigne du professeur Exigences : 1. Repérer le matériel à utiliser, installer son poste de travail 2. Identifier les commandes et les réglages requis, énoncer les critères de qualité d'un point conforme à la machine à coudre 3. Effectuer la mise sous tension et les réglages de la machine à coudre, respecter les règles de sécurité. Le point d'ourlet est conforme, régulier et droit			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC

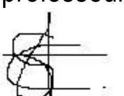


Etablissement : collège de PONS **Elève : [redacted]**
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : entretien du linge

EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	Niveau d'acquisition des compétences		
	1	2	3
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : confectionner une botte de Noël en tissu Compétence(s) : effectuer des travaux de réfection courant du linge Support(s) : la fiche technique de la botte et le patron (papier), le tissu et les décorations, la machine à coudre familiale, le petit matériel de couture Contexte : seul, aide des camarades et du professeur Exigences : 1. Repérer le travail à réaliser sur la fiche technique, rassembler le matériel nécessaire **2.** Définir les étapes de fabrication de la botte : découpe du patron puis du tissu, surfilage, décoration, assemblage et couture à la machine ; respecter les symboles et les schémas de la fiche technique		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : coudre un bouton Compétence(s) : coudre un bouton pour réparer un pantalon de cuisine Support(s) : boutons, petit matériel de couture, fils de couleur, pantalons de cuisine Contexte : seul, un bouton et un pantalon chacun Exigences : 1. Rassembler le matériel de couture nécessaire, choisir le fil et le bouton adapté au pantalon 2. Préparer l'aiguillée, positionner le bouton ; expliquer le mode opératoire avec démonstration 3. Coudre le bouton à la main			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC



Etablissement : collège de PONS **Elève : [redacted]**
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : entretien des locaux



EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	Niveau d'acquisition des compétences		
	1	2	3
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser le balayage humide des sols Compétence(s) : utiliser le balai trapèze Support(s) : balai trapèze, gaze pré-imprégnée, pelle et balayette, poubelle Contexte : seul avec vérification Exigences : 1. Nommer le matériel nécessaire 2. Expliquer le principe du balayage humide (par agglutination) 3. Réaliser un balayage humide du sol correct (absence de salissures non adhérentes) et évacuer correctement les déchets, puis ranger le matériel			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : le lavage manuel du sol Compétence(s) : réaliser le lavage manuel du sol de la cuisine et du restaurant-bar d'application après le café gourmand Support(s) : chariot à double seau, balai à plat et frange, produit détergent, sol carrelé Contexte : en binôme Exigences : 1. Lister le matériel et les produits nécessaires 2. Expliquer la technique (sens de passage du balai, rinçage de la frange) 3. Réaliser la technique en respectant les consignes de sécurité et d'ergonomie			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : désinfecter les plans de travail avant et après une production culinaire Compétence(s) : appliquer un produit DDA (détergent désinfectant pour contact alimentaire) Support(s) : produit DDA en dosette, seaux, lavette, raclette, torchon, plans de travail en inox Contexte : seul Exigences : 1. Citer le nom du produit 2. Expliquer l'utilisation de ce produit par rapport à un détergent autre, et le mode d'application 3. Appliquer le produit et respecter le temps de pose puis le rinçage selon le mode d'emploi			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser un entretien spécifique des équipements de la cuisine pédagogique Compétence(s) : remettre en état les équipements et le matériel Support(s) : matériel, équipements et produits en usage à la cuisine pédagogique Contexte : seul Exigences : 1. Les étapes de travail et le matériel à utiliser sont rappelés, les produits sont adaptés au support 2. La technique d'entretien et les étapes de travail sont définies 3. La technique est respectée, les règles d'ergonomie, d'économie, d'hygiène et de sécurité sont respectées, le matériel est nettoyé et rangé en fin de travail			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC

Etablissement : collège de PONS **Elève :** [redacted]
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)
Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : entretien des locaux

EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	**Niveau d'acquisition des compétences**		
	1	**2**	**3**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : diluer un produit d'entretien Compétence(s) : préparer un produit concentré, présenté en dosette, à diluer Support(s) : matériel, équipements et produits en usage Contexte : seul Exigences : 1. Le produit est identifié, le mode d'emploi est repéré 2. Les mesures sont identifiées, le matériel de dilution est utilisé (seau de contenance suffisante) 3. La dilution est conforme au mode d'emploi du fabricant ; le produit est versé correctement dans le seau (après remplissage de la quantité d'eau)			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : le bionettoyage des équipements de stockage (chambres froides, cellule de refroidissement rapide) Compétence(s) : réaliser le bionettoyage des surfaces verticales, horizontales et des grilles Support(s) : matériel, produits et équipements en usage Contexte : seul Exigences : 1. La technique de bionettoyage est justifiée, le produit est identifié, les équipements de protection individuel sont portés (gants, lunettes, charlotte, veste, chaussures de sécurité) 2. Le matériel est préparé, le produit est correctement dilué 3. La technique de pose est conforme, le temps de pose respecté, le rinçage conforme, le matériel est remis en état et rangé			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : appliquer un produit nettoyant adapté au support à traiter Compétence(s) : après désinfection, rénover une surface inox Support(s) : les revêtements inox dans la cuisine pédagogique : plans de travail, armoires de rangement, chambres froides, évier ; produits inox, lavettes microfibres et torchons Contexte : seul Exigences : 1. Lire la notice d'utilisation du produit, rassembler le matériel nécessaire 2. Appliquer le produit en respectant les règles d'ergonomie et de sécurité (port des équipements de protection individuelle)			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : contrôler la qualité du travail Compétence(s) : auto-évaluer son travail selon les critères de réussite indiqués sur la fiche technique Support(s) : les locaux HAS Contexte : seul, avec le professeur Exigences : 1. Inventorier le matériel, les produits utilisés, la tenue professionnelle portée	X		
Objectif de formation : laver la vaisselle manuellement Compétence(s) : assurer le lavage manuel de la vaisselle et ustensiles de cuisine Support(s) : matériels en usage, local plonge Contexte : collectif (2-3) Exigences : 1. Les produits et matériels sont listés, la vaisselle sale est préparée et triée 2. Les salissures sont identifiées, la procédure de lavage manuel est connue		X	

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC



Etablissement : collège de PONS **Elève : [redacted]**

CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : services



EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	Niveau d'acquisition des compétences		
	1	2	3
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : adapter sa tenue au poste de serveur Compétence(s) : porter une tenue professionnelle de service Support(s) : les tabliers de service ; tenue personnelle prédéfinie Contexte : repas brasserie au restaurant d'application Exigences : 1. Les éléments de la tenue sont nommés 2. Les règles de présentation sont justifiées 3. La tenue est repassée et propre, et portée convenablement lors des repas			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : installer les tables pour le repas Compétence(s) : mettre le couvert, dresser la table Support(s) : vaisselle du restaurant, décoration préparée, serviettes en papier pliées Contexte : en brigade Exigences : 1. Le nombre de convives est indiqué, la vaisselle requise est rassemblée 2. L'installation est expliquée oralement, les éléments de décoration placés de manière esthétique et sans gène pour les clients 3. Le couvert est correctement installé, la présentation est régulière, agréable et soignée			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : accueillir les clients à l'entrée du restaurant Compétence(s) : accueillir le client Support(s) : tenue professionnelle, clients Contexte : entrée du bar-restaurant d'application Exigences : 1. La posture et les phrases d'accueil sont connues 2. Le principe d'accueil est expliqué oralement		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : prendre la commande de boisson chaude Compétence(s) : prendre la commande du client Support(s) : les boissons chaudes, carnet de commande Contexte : seul Exigences : 1. La formulation est connue, les boissons chaudes à proposer sont identifiées 2. La prise de commande est correcte		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : servir les repas brasserie Compétence(s) : servir les repas à l'assiette Support(s) : couvert et matériel de service en usage au restaurant d'application Contexte : en brigade de service Exigences : 1. Les règles de services sont identifiées 2. Les règles de services sont respectées : ordre, sens, discrétion, approvisionnement régulier en pain et boissons sur la table, politesse		X	

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC

Etablissement : collège de PONS **Elève : [redacted]**
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)
Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : production culinaire



EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	**Niveau d'acquisition des compétences**		
	1	**2**	**3**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : installation des postes de travail Compétence(s) : organiser la cuisine pédagogique en vue d'une production culinaire Support(s) : cuisine pédagogique, planning de répartition des postes Contexte : en brigade, en groupe, en binôme (selon les TP) Exigences : 1. Enumérer les différents postes de travail 2. Expliquer le poste attitré 3. Appliquer les consignes propres au poste attitré (selon le planning)			**X**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : aménager son poste de travail Compétence(s) : installer son poste de production culinaire Support(s) : plans de travail inox de la cuisine pédagogique Contexte : seul, en binôme (selon les TP) Exigences : 1. Les différents éléments à installer sont énumérés 2. Le principe de la marche en avant est expliqué, le sens est précisé (droitier ou gaucher)		**X**	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : procéder aux achats des denrées Compétence(s) : compléter un bon de commande et effectuer les achats en grande surface Support(s) : bon de commande, recettes Contexte : en groupe Exigences : 1. Les ingrédients sont repérés et classés par rayon	**X**		
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : peser des denrées Compétence(s) : peser les denrées lors des différentes préparations culinaires Support(s) : balances électroniques, verres mesureurs Contexte : en groupe, en binôme puis seul Exigences : 1. Sélectionner les denrées à peser, choisir le matériel 2. Expliquer l'utilisation du matériel, lire la ou les unités de mesures 3. Peser, mesurer les denrées en utilisant la bonne unité de mesure, et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité			**X**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : utiliser le four multifonction Compétence(s) : cuire les sablés sucrés au four multifonction Support(s) : pâte sablée, plaques de four, document support, recette, four multifonction Contexte : seul Exigences : 1. La recette est connue, le matériel et les denrées sont rassemblés 2. Le matériel de cuisson est correctement allumé, les règles de sécurité sont respectées 3. La cuisson des sablés est conforme, le matériel est éteint, le four est correctement utilisé (sécurité, économie, ergonomie)			**X**

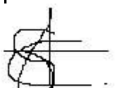
Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC

Etablissement : collège de PONS **Elève :** [redacted]
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : production culinaire

EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	**Niveau d'acquisition des compétences**		
	1	**2**	**3**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : utiliser la table de cuisson à gaz Compétence(s) : sauter des crêpes à la table de cuisson à gaz Support(s) : appareil à crêpes, poêle à crêpes, table de cuisson à gaz, document support, recette Contexte : seul Exigences : 1. La recette est connue, le matériel et les denrées sont rassemblés 2. Le matériel de cuisson est correctement allumé, les règles de sécurité sont respectées 3. La cuisson des crêpes est conforme, le matériel est éteint, le feu gaz est correctement utilisé (sécurité, économie)			X
Situation d'apprentissage : réaliser des opérations de fabrication Compétence(s) : réaliser une pâte à pizza (pâte levée à la levure biologique) Support(s) : recette de pâte à pizza, ingrédients Contexte : seul(e) avec aide Exigences : 1. Citer le matériel et les ingrédients nécessaires 2. Rassembler le matériel et les ingrédients 3. Peser les denrées et réaliser la pâte			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : préparer des boissons chaudes Compétence(s) : étudier les boissons chaudes et les préparer en vue du service du café gourmand Support(s) : bar d'application, cafetières, bouilloire, services de tasses Contexte : en autonomie Exigences : 1. Lister les différentes boissons chaudes à servir aux clients 2. Préparer le matériel et les denrées nécessaires 3. Réaliser les boissons chaudes : thé, café, chocolat chaud			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : conditionner des préparations Compétence(s) : congeler les parts individuelles pour un service ultérieur Support(s) : matériel de conditionnement, congélateur, cellule de refroidissement rapide Contexte : en binôme Exigences : 1. Le matériel est rassemblé, le poste de travail préparé 2. Les règles d'hygiène sont appliquées, les préparations sont étiquetées et congelées		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : mettre le couvert Compétence(s) : mettre le couvert pour 16 personnes lors des repas brasserie Support(s) : les repas brasserie servis au restaurant d'application Contexte : seul ou en binôme Exigences : 1. Les éléments sont listés et sélectionnés 2. L'organisation est rationnelle et respecte les règles de sécurité et d'ergonomie 3. L'installation des couverts est propre, soignée et régulière (espacements suffisants entre 2 clients)			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC



Etablissement : collège de PONS **Elève :** [redacted]
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : production culinaire



EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	**Niveau d'acquisition des compétences**		
	1	**2**	**3**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : confectionner des sablés au parmesan Compétence(s) : réaliser une pâte sablée salée Support(s) : recette fournie Contexte : en binôme Exigences : 1. Rassembler le matériel et les denrées 2. Lister les étapes de fabrication selon la recette 3. Réaliser les sablés en respectant les dimensions établies pour une bonne présentation et une cuisson homogène			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser une pâte à la levure chimique Compétence(s) : confectionner un pain d'épices Support(s) : recette, denrées Contexte : seul Exigences : 1. Lister les ingrédients 2. Repérer les étapes de fabrication et organiser son poste de travail en conséquence 3. Peser les ingrédients puis réaliser la préparation			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser une sauce émulsionnée Compétence(s) : réaliser une vinaigrette Support(s) : recette, denrées Contexte : seul Exigences : 1. Les ingrédients sont recensés 2. Le principe de préparation est expliqué oralement 3. La technique de l'émulsion est maîtrisée			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : réaliser une pâte à beignets Compétence(s) : confectionner des merveilles pour l'accueil café du forum de l'orientation du collège Support(s) : recette, denrées Contexte : seul Exigences : 1. Lister les ingrédients 2. Repérer les étapes de fabrication et organiser son poste de travail en conséquence 3. Peser les ingrédients puis réaliser la préparation			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC

Etablissement : collège de PONS **Elève :** [redacted]
CHAMPS PROFESSIONNELS : Hygiène Alimentation Services (HAS)

Spécialité professionnelle support des enseignements dispensés à la SEGPA : stages



EXPLICITATION DES COMPETENCES ACQUISES	Niveau d'acquisition des compétences		
	1	**2**	**3**
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : s'adapter aux horaires de travail Compétence(s) : respecter les horaires de travail, être ponctuel Support(s) : stage en entreprise Contexte : en autonomie Exigences : 1. Identifier les horaires de travail indiqué par le tuteur sur la convention de stage 2. Préciser les horaires de travail, repérer la pause obligatoire 3. Assurer avec ponctualité les horaires de travail			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : appliquer une consigne de travail Compétence(s) : réaliser une tâche professionnelle Support(s) : stage en entreprise Contexte : en autonomie, sous la surveillance du tuteur de stage Exigences : 1. Connaître les consignes de travail données par le tuteur	X		
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : découvrir un environnement de travail Compétence(s) : repérer les lieux, matériels, produits disponibles Support(s) : stage en entreprise Contexte : seul, avec assistance du tuteur de stage Exigences : 1. Localiser l'aménagement et les équipements des locaux 2. Identifier l'organisation du travail, repérer les risques professionnels et les contraintes 3. Comprendre et utiliser correctement les aménagements et les équipements, conformément aux protocoles de l'entreprise et de l'équipe de professionnels			X
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : respecter la sécurité au travail Compétence(s) : apprécier les risques professionnels liés à l'activité professionnelle de l'entreprise Support(s) : stage en entreprise Contexte : seul, sous la surveillance du tuteur de stage et des professionnels présents Exigences : 1. Identifier les risques professionnels et repérer les matériels et produits dangereux 2. Justifier les règles de sécurité		X	
Objectif de formation ou situation d'apprentissage : rechercher un stage Compétence(s) : rechercher des coordonnées, contacter un professionnel oralement Support(s) : stage en entreprise Contexte : en autonomie Exigences : 1. Utiliser les Pages Jaunes (papier, Internet), exploiter son réseau de connaissance pour obtenir des coordonnées de professionnels dans l'activité ciblée 2. Lister plusieurs entreprises et le nom des personnes à contacter et les numéros de téléphone 3. Contacter les professionnels, rencontrer les professionnels pour formuler la demande de stage			X

Juin 2015 Le professeur : Mme CARRON Visa de la Directrice de la SEGPA : Mme ROUMILLAC